



# ŚNIADANIOWA PIZZA

## z jajkiem i za'atarem

50 MINUT

2

WEGETARIAŃSKIE

ŁATWE

## SKŁADNIKI

### PIZZA

1 saszetka drożdży  
1 szklanka ciepłej wody  
2,5 szklanki mąki pszennej  
szczypta soli

### FARSZ

8 łyżek za'ataru  
4-5 łyżek oliwy z oliwek  
3-5 jajek „zerówek”  
pomidorki koktajlowe

### Śniadaniowa pizza z jajkiem i za'atarem

Pizza na śniadanie? Czemu nie! Śniadaniowa pizza z jajkiem i za'atarem sprawdzi się idealnie! Przepis przygotowała nasza ambasadorka [Samar Khanafer](#).

Drożdże mieszamy z ciepłą wodą, mąką i szczyptą soli, aż masa będzie miała konsystencję gęstej śmietany. Pozostawiamy go na 15-20 min. do wyrośnięcia. Całość przykrywamy i odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia, aby ciasto podwoiło swoją objętość. Piekarnik nagrzewamy do 220°C. Ciasto cienko rozwałkowujemy i smarujemy obficie mieszanką za'ataru i oliwy z oliwek. Na środek rozbijamy jajko i pieczemy 12-15 minut, aż brzegi będą złociste i chrupiące. Na ostatnie 5 minut dodajemy pokrojone na pół pomidorki koktajlowe. Jemy od razu po wypieczeniu!

← zobacz wcześniejszy przepis



**POLITYKA PRYWATNOŚCI**

**LEVANT.PL**

**SKI FP SMAG7NFG0 PI**

Strona korzysta z plików cookie w celu realizacji usług zgodnie z [Polityką Prywatności](#)

**Rozumiem**